

MONTREZ SES MUSCLES ?

OUI

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.
100% MON GOUT.

Prenez parti. Dans votre magasin :



Appenzeller 
Mostbröckli

APPENZELLER MOSTBRÖCKLI IGP



MATIÈRES PREMIÈRES

L'Appenzeller Mostbröckli IGP* est une spécialité de viande séchée et fumée à base de viande bovine prélevée sur la cuisse ou l'aloyau.



ASPECTS CULINAIRES

L'Appenzeller Mostbröckli IGP est principalement apprécié comme casse-croûte ou entrée, découpé en tranches très fines.



ZONE D'ORIGINE

L'aire géographique de fabrication comprend les cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures et le canton de Saint-Gall. La viande de vache provient de toute la Suisse.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Les morceaux de viande sont libérés de leur graisse et dénervés avant d'être frottés avec un mélange d'épices et de sel. Après le salage, les morceaux sont mis dans de la saumure. Le procédé de salage à sec se déroule selon la méthode traditionnelle, dans des cuves, ou sous vide. La salaison dure entre 1 et 5 semaines selon la taille des morceaux et le procédé. Pendant ce processus, une couche laquée se forme à la surface. Les morceaux sont ensuite suspendus et reposent au frais. Ils sont alors fumés et séchés jusqu'à l'obtention du poids souhaité.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

L'extérieur se caractérise par sa couleur brun sombre due au fumage. Le salage et le processus de maturation apportent une note épicée typique. A la découpe, la surface est nette, teintée de rouge de manière homogène. La consistance est compacte et ferme. Une douce acidité parachève le goût. L'Appenzeller Mostbröckli IGP a moins de 5% de taux de graisse.

HISTOIRE

Jadis substitut apprécié de la viande de porc, l'Appenzeller Mostbröckli IGP a été mentionné pour la première fois en 1905. L'origine de sa dénomination n'est pas claire : une source mentionne qu'autrefois, on l'accompagnait volontiers de cidre (« Most » en allemand). Une autre prétend que la viande utilisée n'était pas la plus tendre, raison pour laquelle on lui ajoutait du cidre au moment de la salaison. En plus de rendre la viande plus tendre, l'acidité réduisait la prolifération des bactéries.

CONDITIONNEMENT

L'Appenzeller Mostbröckli IGP est vendu en morceaux à trancher ou en tranches fines mises dans des barquettes.



Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

T 071 552 13 30

✉ info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

🏠 www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

📘 [appenzellerfleischspezialitaetenigp](https://www.facebook.com/appenzellerfleischspezialitaetenigp)

📷 [appenzeller_fleischprodukteigp](https://www.instagram.com/appenzeller_fleischprodukteigp)

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp) @ [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

*IGP protège la dénomination d'un produit et signifie « Indication Géographique Protégée ».